

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 24 Nov

Houmous de pois chiches

Taboulé aux légumes

Mousse de canard

Salade verte locale au maïs



Ravioli de bœuf

Fricassée de foie de volaille persillée

Haricots blancs

Flan de blettes

Yaourt nature sucré

Buche du Pilat locale

Rondelé nature

Corbeille de fruits



Douceur lactée au citron

Brioche aux pépites de chocolat

Compote de pêches

MARDI | 25 Nov

Poireaux vinaigrette

Salade verte

Salade de riz

Trio mexicain

Salade quinoa oignon fève maïs

Poulet curry

Colombo de poisson au lait de coco



Semoule

Légumes couscous

Petit moulé ail et fines herbes

Brie

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Mousse saveur crème brûlée

Compote pommes abricots

Cake marbré

JEUDI | 27 Nov

Accras de morue

Salade antillaise

Carottes râpées vinaigrette du terroir

Potage de légumes

Artichaut vinaigrette

Rougail saucisses

Gratin de poissons et coquillages



Riz complet créole

Julienne de légumes saveur antillaise



Yaourt nature sucré

Brebis crème

Mimolette

Corbeille de fruits



Moelleux myrtilles citron



Mousse au cacao

Crème dessert caramel

Pain Bio

VENDREDI | 28 Nov

Pâté de campagne

Betterave vinaigrette agrumes



Salade de pâtes au surimi

Rémoulade de céleri

Endives aux croûtons

Nuggets de blé



Boudin noir aux oignons

Purée de pommes de terre

Carottes persillées



Emmental

Vache qui rit®

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



Fromage blanc à la crème de marrons

Compote de pommes

Roulé chocolat



Origine France



Produit local



Verger EcoRespon



Pêche responsable



HVE



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat végétarien

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Téléchargez App'Table
apptable.elior.com

Découvrez notre blog



Notre Dame

